

EL MERCADO MUNDIAL DE CACAO

María Liliana Quintero. R.¹
Katty Marisabel Díaz Morales²

Recibido: 01-06-2004

Aceptado: 26-06-2004

RESUMEN

Los cambios que ha experimentado la economía mundial en los últimos años han afectado significativamente las relaciones de intercambio de los países productores de materias primas, implicando transformaciones en su economía. Bajo este escenario el presente artículo tiene como objetivo caracterizar el comercio mundial de cacao en grano. Para ello se plantea inicialmente la descripción y evolución de las principales variables que afectan el comercio mundial de este rubro, así como los cambios en su funcionamiento. A partir de allí se obtiene que la oferta y demanda del cacao en grano se encuentran altamente concentradas por regiones geográficas. Sin embargo en los últimos veinte años se han observado cambios en la distribución geográfica de la oferta del grano; en consecuencia se ha desplazado el origen de las exportaciones, pero sin cambios significativos en el destino. Finalmente destaca que la calidad del grano ha sido otro factor importante en la evolución del comercio mundial de este rubro, debido a los cambios en el tipo de grano ofertado y en la fijación de precios.

Palabras clave: cacao, mercado mundial, producción mundial, importación, exportación, precios.

ABSTRACT

Changes felt by the world economy over the last few years have significantly affected commercial relations of countries producing raw materials. This implies a transformation of their economies. Under this scenario, the objective of this article is to characterize the world cocoa grain market. In order to do so, initially a description and evolution of the principle variables that affect world cocoa grain commerce is posed as well as changes in their performance. From this, it is known that cocoa grain supply and demand is highly concentrated in geographic regions. In the last twenty years, however, geographic distribution changes have been observed. Consequently, export origins have been displaced without significant changes to the destination. Finally, grain quality as an important factor in the evolution of world commerce for this product is emphasized due to changes in the type of grain supplied and price fixing.

Key words: cocoa, world market, world production, import, export, prices.

RÉSUMÉ

Les changements présentés par l'économie mondiale au cours des dernières années, ont eu des influences sur les rapports d'échange des pays producteurs de matières premières et sur les économies de ces derniers. Dans ce scénario, l'objectif de cet article est de caractériser le marché mondial du cacao en fève. Pour ce faire, on présente d'abord une description et une analyse de l'évolution des principales variables qui ont des effets sur le marché mondial de ce produit. L'analyse effectuée dans ce travail montre que l'offre et la demande de ce produit se trouvent très concentrées dans certaines régions géographiques. Cependant, dans les dernières trente ans on observe de changements dans la distribution géographique de l'offre du cacao en fèves, tandis que les pays demandants sont à peu près les mêmes. D'ailleurs, on peut apercevoir que la qualité du grain est un facteur qui a des influences sur le marché mondial du cacao en fève étant donné les transformations qui ont eu lieu dans le type de grain offert et leur influence sur les prix.

Mots clés : cacao, marché mondial, production mondiale, importation, exportation, prix.

1 Economista (Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela). M. Sc. en Economía (Universidad de Los Andes, Mérida, Venezuela). Profesora Asistente e investigadora adscrita al Centro de Investigaciones Agroalimentarias de la Facultad de Ciencias Económicas y Sociales de la Universidad de Los Andes (CIAAL-FACES-ULA, Venezuela). *Dirección postal:* Núcleo La Liria, Edif. G "Leocadio Hontoria", 2º piso, CIAAL. Mérida, 5101. **e-mail:** marliqr@ula.ve

2 Economista (Universidad de los Andes, Mérida, Venezuela). M Sc. en Economía (Universidad de los Andes, Mérida, Venezuela). Profesora en la categoría de instructor del Departamento de Economía de la Facultad de Ciencias Económicas y Sociales de la Universidad de los Andes (Venezuela). Docente de Estudios de Postgrado en Economía (SEPEC-IIES-ULA). *Dirección postal:* Núcleo La Liria, Edif. H, 3º piso, Departamento de Economía. Mérida, 5101. **e-mail:** kattyamar@ula.ve

INTRODUCCIÓN

El comercio mundial de productos primarios, entre ellos el cacao en grano, es de significativa importancia, dado que la producción y el comercio de estos bienes constituyen la base de la economía nacional de la mayoría de los países subdesarrollados. Sin embargo es de hacer notar que la importancia relativa de las exportaciones de productos primarios con respecto al valor total de exportaciones de los países subdesarrollados ha venido declinando. En 1980, por ejemplo, tales exportaciones de los países de América Latina y el Caribe representaban 82% del valor total de las exportaciones FOB de bienes, mientras que para el año 2001 esa cuota había descendido a 41% (CEPAL, 2003).

Los productos primarios constituyen la materia prima para obtener bienes finales a ser consumidos por la población y contribuir así con la satisfacción de los requerimientos energéticos y nutricionales. No obstante algunos rubros como el cacao y el café son considerados bienes de lujo, en vista de que no son indispensables, es decir no son considerados bienes de primera necesidad en la alimentación.

De las almendras de cacao, fermentadas y secas (o sin fermentar) se obtienen subproductos y productos finales a través de procesos industriales. Los primeros son la pasta o licor, la manteca, la torta y el polvo de cacao. Los productos finales de cacao son principalmente los chocolates y demás artículos elaborados a base de chocolate, tales como coberturas, golosinas, barras de chocolate amargo, de leche, blanco, con frutas, nueces, bombones, entre otros. Además, la manteca de cacao se emplea en la industria farmacéutica y en la elaboración de cosméticos.

En los últimos años se ha evidenciado una serie de cambios de gran importancia en la economía mundial, lo que incide notablemente en el desenvolvimiento del mercado mundial de productos alimentarios. Entre estos cambios se pueden resaltar el proceso de apertura comercial y liberación de mercados, la consolidación de bloques económicos, el fortalecimiento de las instituciones que rigen el comercio internacional, el desarrollo de nuevas tecnologías en el ámbito de la producción y el comercio de mercancías, entre otros.

En este contexto este trabajo tiene como objetivo general caracterizar el mercado mundial del cacao en grano. A su vez se plantean como objetivos específicos: describir y analizar la evolución y las tendencias de la producción, el consumo, la exportación, la importación y el precio del cacao en el mercado mundial; identificar los principales países productores, consumidores y aquellos que participan en el comercio internacional de cacao; y, finalmente, explicar el funcionamiento de la comercialización.

Para el desarrollo de los objetivos antes expuestos, la metodología utilizada se fundamenta en el análisis descriptivo e histórico-comparativo, haciendo uso de fuentes de información secundaria, como: recopilación de datos estadísticos publicados por organismos internacionales entre los cuales tenemos las bases de datos de la Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial del Cacao (ICCO), consulta de bibliografía, publicaciones periódicas, así como información en versión electrónica.

1. DESCRIPCIÓN Y PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DEL CACAO

1.1. DESCRIPCIÓN BOTÁNICA Y ECOLÓGICA

El cacao (*Theobroma cacao* L.) es una planta originaria de América tropical, perteneciente a la familia *Sterculiaceae*. De acuerdo con la clasificación botánica, el cacao pertenece al género *Theobroma*, especie cacao.

El cacaotero es un árbol pequeño (entre cuatro y ocho metros de altura), pero si recibe sombra de árboles grandes puede alcanzar hasta diez metros de alto (*United Nations Conference on Trade and Development, UNCTAD, 2003*). El fruto de este árbol contiene entre treinta y cuarenta semillas de color marrón-rojizo en el exterior y están cubiertas de una pulpa blanca dulce y comestible. El embrión está formado por dos grandes cotiledones y las sustancias que se encuentran en éstos constituyen el producto comercial. En los tejidos de parénquima de los cotiledones se encuentran los principios estimulantes -la teobromina y la cafeína- en porcentajes de 1 a 0,5% respectivamente.

En cuanto a los requerimientos agroecológicos, las condiciones más propicias para el cultivo del *Theobroma cacao* L. se encuentran confinadas a las áreas de los bosques húmedos tropicales, concentrándose su producción en una banda estrecha no mayor de 20° al norte y al sur de la línea ecuatorial. La temperatura debe mantenerse entre 21° C y 32° C y para tener una buena producción de cacao se requiere una precipitación anual entre 1.150 y 2.500 mm. (UNCTAD, 2003). Además, los vientos no deben ser fuertes ni constantes porque pueden romper ramas y dañar la planta.

1.2. CULTIVO

La planta de cacao inicia su producción aproximadamente a partir del tercero al quinto año de sembrado (dependiendo de la variedad), alcanzando el máximo rendimiento entre el octavo y el décimo año. Sin embargo, el cacaotero es productivo hasta los cuarenta y cinco años de edad, más aún si se emplea un manejo agronómico adecuado. Generalmente se llevan a cabo dos cosechas en un año: la cosecha principal y la cosecha intermedia, siendo esta última menor que la cosecha principal. Sin

embargo, el tamaño relativo varía de acuerdo con el país (UNCTAD, 2003).

Se requiere de cinco a seis meses entre la fertilización y la cosecha; esta última dura alrededor de cinco meses. La cosecha del cacao consiste en cortar los frutos maduros de los árboles, abrir las “mazorcas” y extraer las semillas de los frutos (UNCTAD, 2003). El cacao es un cultivo exigente en mano de obra, especialmente en las épocas de cosecha y el procesamiento poscosecha (fermentación y secado).

Las condiciones climáticas así como las enfermedades y plagas que atacan al cultivo de cacao son los principales factores que afectan la producción. Las enfermedades más frecuentes son: la pudrición parda o cáncer del tronco y ramas (*Botryodiplodia theobromae*), antracnosis (*Colletotrichum gloeosporioides*), las agallas o bubas (*Calonectria rigidiuscula*), la pudrición negra o cáncer de tronco (*Phytophthora palmivora*), la escoba de bruja (*Crinipellis pernicioso*), etc. (Capriles de Reyes, 1997). Así mismo, entre las principales plagas se encuentran: perforadores del tronco (*Xyleborus ferrugineus*), los ácaros (*Floracarus theobromae* Keiffer), la gota (*Steirastoma depressum* Bater), la vaquita (*Brachyomus octotuberculatus*) y perforadores de frutos (*Carmenta theobromae*, *Anadasmus porinodes*, *Gymnandrosoma aurantium* y *Synanthedon* sp.) (Ramos, C.; Ramos, A. et al, 2000). Todas estas enfermedades y plagas se señalan como las causantes de pérdidas de las cosechas (que pueden alcanzar hasta un 20% de acuerdo con las estimaciones de los especialistas), así como de la disminución de la calidad del grano de cacao.

1.3. CLASIFICACIÓN BOTÁNICA DEL CACAO

Desde el punto de vista botánico o genético, la especie *Theobroma cacao* L. puede clasificarse como sigue (Centro de Comercio Internacional UNCTAD/GATT, 1991):

- **Cacao Criollo:** corresponde a una planta de poco vigor y bajo rendimiento, destacándose la alta calidad de sus semillas. Este tipo de cacao posee un cotiledón de color entre marfil pardusco y castaño muy claro, con un olor de cacao dulce unido a un aroma delicado característico. Ejemplos de cacao “Criollo” son algunos tipos de cacao cultivados en Venezuela, en el Caribe y Nueva Guinea Papua.

- **Cacao Forastero:** se caracteriza por ser de mayor tolerancia a las enfermedades que el cacao Criollo. Representa aproximadamente un 95% de la producción mundial, proveniente de los países de África Occidental y Brasil.

- **Cacao Trinitario:** es más resistente y productivo que el cacao “Criollo” pero de inferior calidad. Es el resultado del cruce entre el cacao “Forastero” y el “Criollo”. Es producido en Granada, Jamaica, Trinidad y Tobago,

Colombia, Venezuela y América Central.

1.4. CLASIFICACIÓN COMERCIAL DEL CACAO

Desde el punto de vista comercial e industrial, en el mercado mundial generalmente se clasifican los granos de cacao en dos categorías (Centro de Comercio Internacional UNCTAD/GATT, 1991):

- **Cacao ordinario:** granos producidos por los cacaos tipo “Forastero”; éstos son utilizados en la fabricación de manteca de cacao y de productos que tengan una elevada proporción de chocolate.

- **Cacao fino o de aroma:** en términos generales, los granos de cacaos “Criollos” y “Trinitarios” corresponden a lo que en el mercado mundial se conoce como cacao fino o de aroma. Éste es utilizado usualmente en mezclas con granos ordinarios o “Forastero” para producir sabores específicos en los productos terminados. Los granos correspondientes a esta categoría dan características específicas de aroma o color en chocolates finos de revestimientos o capas de cobertura. También se usan (aunque cada vez menos) para producir cacao en polvo que se emplea como aroma en algunas recetas y en la preparación de algunos alimentos y bebidas.

La oferta mundial de cacao fino o de aroma es relativamente reducida y representa aproximadamente el 5% del cacao producido en el mundo.

1.5. CALIDAD

Durante las últimas décadas en el contexto de la globalización económica surgen una serie de reformas orientadas a una mayor apertura comercial y liberación de la economía, lo cual exige mejorar la competitividad. En este sentido, se puede decir que una de las aristas de la competitividad se vincula con una mejor calidad del producto.

De acuerdo con la UNCTAD (2003), los estándares internacionales para cacao requieren que el grano de calidad negociable sea fermentado, completamente seco, libre de olores extraños y de cualquier evidencia de adulteración, así como razonablemente libre de insectos vivos, de granos partidos, fragmentos y partes de cáscara, así como uniforme en tamaño.

La calidad del producto final está estrechamente vinculada con las características de la materia prima utilizada. El término calidad comprende diversos aspectos asociados a criterios objetivos y subjetivos. Algunos aspectos pueden ser mensurables y comparables, como por ejemplo, el tamaño del grano, el contenido de manteca de cacao y la dureza de ésta; en cambio otros aspectos son de difícil medición como el sabor y el aroma.

Además, la apreciación de la calidad difiere según los actores del circuito del cacao: productores, intermediarios, fabricantes o consumidores. Desde el punto de vista del cliente, los dos factores más resaltantes de un buen cacao están referidos a la calidad uniforme y la regularidad de los suministros, cumpliendo estrictamente con los términos pactados.

Por otro lado, es importante destacar que el tratamiento poscosecha (fermentación, secado y tostado), especialmente el proceso de fermentación desarrolla los llamados precursores del aroma y disminuye la astringencia y la acidez de los granos de cacao. Por el contrario, si no se lleva un adecuado tratamiento poscosecha, el potencial aromático de los cacaos finos o de aroma no se manifiesta.

No obstante, Ruf (1995, citado por Cartay, 1999c), señala que independientemente de un criterio objetivo de calidad, la tendencia en la mayoría de los industriales es a ejercer una constante presión por encontrar los medios más baratos para producir chocolate, esto es, “la mejor calidad” del cacao ha sido frecuentemente la de tener el precio más bajo posible. De tal forma que los cacaos de alta calidad producidos en América Central o del Sur o en Las Antillas, de tipos Criollos o Trinitarios, han sido sustituidos por los cacaos Forasteros del África y Brasil. Esta sustitución se ha debido principalmente a la insuficiencia de la oferta y la escasa competitividad de los cacaos americanos, atribuida fundamentalmente a la baja productividad de las plantaciones, así como a la escasa aplicación de prácticas de fertilización, de mantenimiento del cultivo e inadecuado manejo post-cosecha.

2. PRODUCCIÓN

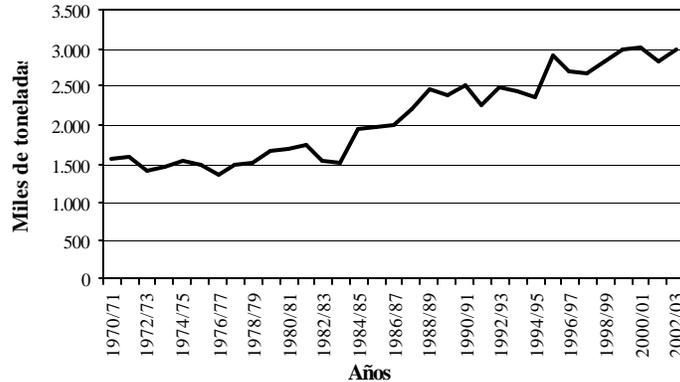
2.1. EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN MUNDIAL

Cuadro No. 1

Producción mundial del cacao en grano Período 1970/71-2002/03 (en miles de t)	
Período	Tasa de Crecimiento (%)
1970/71-1974/75	-0.21
1975/76-1979/80	2.20
1980/81-1984/85	2.86
1985/86-1989/90	4.05
1990/91-1994/95	-1.29
1995/96-1999/00	5.04
2000/01-2002/03	-0.28

Fuente: International Cocoa Organization (ICCO).
1997/98-2001; 2003.
FAO, 2003.
Cálculos propios.

Gráfico No. 1
Producción mundial de Cacao en Grano
1970/ 71-2002/ 03



Fuente: elaboración propia, con base en ICCO (varios años).

Entre el período 1970/71 y 2002/03, la producción mundial de cacao en grano creció 1,9 veces; la tendencia general continúa siendo ascendente, aunque se ha producido una disminución de las tasas de crecimiento en comparación con las observadas durante la década de 1980. En el período cacaotero 1995/96-1999/2000 se produjo un notable incremento de la producción mundial en comparación con años anteriores, atribuido fundamentalmente a condiciones atmosféricas muy favorables, particularmente en la región africana y a los cambios institucionales producidos por las reformas económicas que permitieron la creación de mercados con una mayor competencia (ICCO, 1997). Sin embargo, desde el 2001 la producción mundial de cacao se ha visto afectada por los problemas políticos de Côte d’Ivoire (primer productor de cacao en el mundo), la caída de la producción de Indonesia y Ghana y la disminución en la superficie cultivada del cacao en Brasil; éste último ha sido desplazado por otros países productores situándolo en el quinto lugar en el 2003 (esta caída se debe a la incidencia de la enfermedad escoba de bruja desde 1989). En el 2002 los países con mayores rendimientos por hectárea fueron Indonesia (0,97 t/ha) y Malasia (0,69 t/ha) (Roldán; Salazar; Tejada y Ortiz, 2003).

No obstante, los pronósticos de largo plazo de la ICCO vislumbran un crecimiento de esta variable en los próximos años, dado el aumento de la superficie cultivada en Indonesia y los incrementos de la productividad logrados con las variedades de híbridos de cacaoteros recién sembrados en Côte d’Ivoire y Ghana que producirán una mayor oferta.

Otro aspecto importante en la evolución de la producción de cacao en el siglo XX es el cambio observado en la distribución geográfica del producto, ya que el aporte productivo del continente africano pasó de 18% en el año

Cuadro No. 2

Distribución geográfica de la producción de cacao por Continentes
Período 1900/01-1997/98
(en miles de t)

1900-01			1920			1930			1940			1950-51		
	t	%		t	%		t	%		t	%		t	%
MUNDO	115	100	MUNDO	375	100	MUNDO	524	100	MUNDO	654	100	MUNDO	718	100
1. América	90	78	1. América	191	51	1. América	338	64	1. América	427	66	1. América	465	65
2. África	20	18	2. África	178	47	2. África	177	34	2. África	218	33	2. África	246	34
3. Asia y Oceanía	5	4	3. Asia y Oceanía	6	2	3. Asia y Oceanía	9	2	3. Asia y Oceanía	9	1	3. Asia y Oceanía	7	1

1959-60			1988-89			1996-97(1)			1997-98(2)		
	t	%		t	%		t	%		t	%
MUNDO	901	100	MUNDO	2.464	100	MUNDO	2.719	100	MUNDO	2.672	100
1. América	566	63	1. América	1.489	60	1. América	1.767	65	1. América	1.820	68
2. África	317	35	2. África	588	24	2. África	487	18	2. África	452	17
3. Asia y Oceanía	18	2	3. Asia y Oceanía	387	16	3. Asia y Oceanía	465	17	3. Asia y Oceanía	400	15

(1) Estimación.

(2) Proyección.

Fuente: 1900/01: Gill & Duffus Ltd., cit. Por Braudeau 1970: 261.

1920,1930,1940 y 1959/60: Lerry, 1971: 58.

1950/51: FAO., cit por Braudeau 1970: 262.

1988/89, 1996/97, 1997/98: ICCO.

1997/98. Boletín trimestral de Estadística del Cacao. Vol. 2, No. 2. Cuadro 2.

Cálculos propios.

cacaotero 1900-01 a 68% en 1997-98. En contraste, América disminuyó su participación de 78% a 15% respectivamente en los años considerados.

2.2. PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES DE CACAO EN GRANO EN EL MUNDO

Cuadro No. 3

Los cinco países mayores productores de cacao
en grano en el Mundo
Años 1982, 1992 y 2003
(en miles de t)

1982		1992		2003	
MUNDO	1.612	MUNDO	2.523	MUNDO	2.924
1. Côte d'Ivoire	360	1. Côte d'Ivoire	813	1. Côte d'Ivoire	1.000
2. Brasil	351	2. Brasil	328	2. Brasil	450
3. Ghana	203	3. Ghana	312	3. Ghana	380
4. Nigeria	160	4. Nigeria	220	4. Nigeria	340
5. Camerún	105	5. Camerún	207	5. Camerún	176
Σ 5 países	1.179	Σ 5 países	1.880	Σ 5 países	2.346
Σ 5/Mundo	73%	Σ 5/Mundo	75%	Σ 5/Mundo	80%

Fuente: FAO, 2004.

Cálculos propios.

De acuerdo con los datos aportados por la FAO, en los años considerados se evidencia que el mayor productor mundial de cacao es Côte d'Ivoire. Las primeras plantaciones de cacao en ese país se establecieron en el año

1880, pero no fue sino hasta 1898 que el gobierno con la ayuda agronómica francesa, inició una intensa intervención promoviendo el desarrollo del cultivo. En este sentido, en 1954 se estableció una Caja de Estabilización de Precios del Cacao, reformada en 1966, hasta el establecimiento de precios de sostenimiento para las producciones agrícolas (Cartay y Ghersi, 1996).

La producción mundial de cacao está altamente concentrada en unos pocos países. En el año 2003 cinco países (de los cuales tres son africanos) concentraron el 80% del total de dicha variable. A principios de la década de 1970 la producción se concentraba en Ghana, Nigeria, Côte d'Ivoire y Brasil.

En la década de 1980 surgieron como grandes productores algunos países del sudeste asiático, principalmente Malasia. Otro nuevo productor de importancia es Indonesia, que presenta los mejores rendimientos de cacao en el mundo con 1.667 kg/ha, tres veces mayor con respecto al rendimiento promedio obtenido por Côte d'Ivoire en 1990 (Cartay y Ghersi, 1996). Sin embargo, en el caso de Malasia se ha observado en los últimos años, una declinación en la producción de cacao pasando de 220.000 toneladas en 1992 a 48.000 toneladas en el año 2003. Esto tiene que ver con los altos costos de producción con respecto a otros rubros como la palma aceitera, entre otros factores (ICCO, 2000; FAOSTAT, 2004).

En 1989 la enfermedad “escoba de bruja” del cacao devastó la producción de Brasil, pasando de 383.000 toneladas en 1987/88 a 133.000 toneladas para 1998/99. En consecuencia, Brasil que fue el segundo productor mundial de cacao en 1982 pasó a ocupar la quinta posición en el año 2001.

Además se puede decir que en el año 2003 no se observan grandes cambios en cuanto a los principales productores de cacao en el mundo, por cuanto el continente africano sigue siendo el mayor productor con 59% de la oferta mundial, liderizado por Côte d’Ivoire con 1.000.000 toneladas que representan el 34% de la producción mundial.

2.3. PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CACAO FINO O DE AROMA

La ambigüedad de criterios utilizados para la distinción de los tipos de cacao trajo algunos inconvenientes en la redacción del Primer Convenio Internacional del Cacao en 1972, por lo que en dicho Convenio se eximía al cacao fino o de aroma del pago de gravámenes. Debido a la carencia de criterios objetivos de clasificación, se optó por declarar sobre la base de negociación entre los países miembros que un cierto porcentaje arbitrario de cacao producido y exportado por algunos países con plantaciones tradicionales de cacaos Criollos o Trinitarios, correspondía a cacao fino o de aroma (Centro de Comercio Internacional UNCTAD/GATT, 1991; ICCO, 1994). Sin embargo, esto no siempre es aceptado por los fabricantes de chocolate ni tampoco por algunos especialistas, quienes tienen su propio criterio al respecto (Cuadro 4).

En el año cacaotero de 1996/97 la producción mundial de cacao fue de 2.718.700 toneladas, mientras que la producción mundial de cacao fino o de aroma para ese año alcanzó la cifra de 127.500 toneladas, representando un 4,7% del total.

3. CONSUMO

3.1. SECTORES DE UTILIZACIÓN

De las almendras fermentadas y secas de cacao (o sin fermentar) se obtienen subproductos y productos finales a través de procesos industriales. Los subproductos del cacao son la pasta o licor, la manteca, la torta y el polvo de cacao. Los productos finales de cacao son principalmente los chocolates y demás artículos elaborados a base de chocolate, tales como coberturas, golosinas, barras de chocolate amargo, de leche, blanco, con frutas, nueces, bombones, entre otros. Además de los usos tradicionales en la producción de chocolate y confitería, la manteca de cacao se utiliza también en la industria farmacéutica y en la elaboración de cosméticos.

Cuadro No. 4

Producción de Cacao Fino o de Aroma Año cacaotero 1996/97 (en % y miles de t)			
País	Cacao Fino (ICCO, 1994) (%)	Producción estimada de Cacao (miles de t)	Producción estimada de Cacao Fino (miles de t)
Colombia	25	50,0	12,5
Costa Rica	25	4,0	1,0
Dominica	100	0,2	0,2
Ecuador	75	103,0	77,2
Grenada	100	1,0	1,0
Indonesia	5	320,0	16,0
Jamaica	100	1,3	1,3
Madagascar	50	2,0	1,0
Papua Nueva Guinea	25	28,0	7,0
Santa Lucía	100	-	-
San Vicente y Grandinas	100	-	-
Samoa	100	-	-
San Tomé y Príncipe	25	2,2	0,6
Sri Lanka	25	1,6	0,4
Surinam	100	-	-
Trinidad y Tobago	100	1,8	1,8
Venezuela	50	15,0	7,5
TOTAL			127,5

Fuente: ICCO, 1997/98.

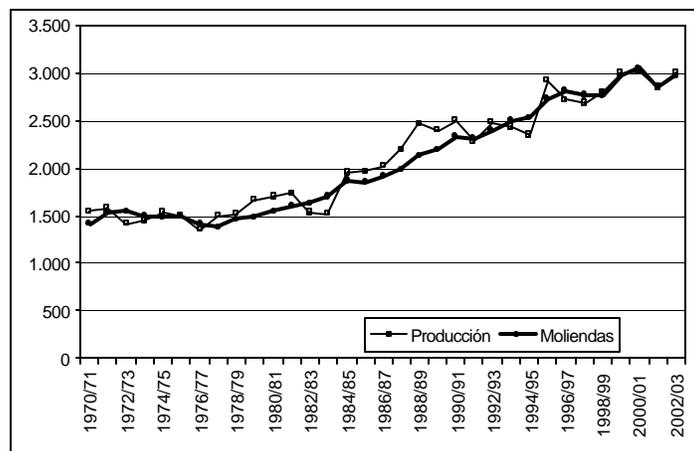
3.2. CONSUMO MUNDIAL DE CACAO

Al estudiar la evolución de la producción y de la molienda de cacao en grano al nivel mundial se observa que las cifras se relacionan estrechamente y que el desequilibrio entre ambas ocurre sólo durante algunos años. Las molineras de cacao han seguido la misma tendencia ascendente de la producción, pasando de 1.418.000 toneladas en 1970/71 a 2.967.000 toneladas en 1999/2000.

Es de hacer notar que los aumentos de las molineras no indican necesariamente aumentos del consumo final dentro de cada región, puesto que entre las regiones se da un significativo comercio internacional en productos de cacao y de chocolate. Así, por ejemplo, al menos parte del aumento de las molineras de Europa Occidental a lo largo del período se utilizó para la fabricación de chocolate que fue después exportado para su consumo final en Europa Oriental y Rusia. Además, las molineras de cacao en África (especialmente en los países productores), tienen como objetivo principal la exportación de productos semielaborados de cacao, con el valor agregado al cacao en grano para su consumo final en otras regiones (ICCO, 1997).

Las molineras de cacao en grano continuaron siendo realizadas predominantemente en los países consumidores.

Gráfico No. 2
Producción y molienda de Cacao en Grano en el Mercado Mundial 1970/71-2002/03



Fuente: elaboración propia, con base en ICCO (varios años).

“Entre los principales países importadores de cacao, el mayor aumento en el volumen de las moliendas en 1999/2000 comparado con 1998/99 ocurrió en los Estados Unidos (aumentó de 33.000 a 439.000 toneladas); relativamente menores aumentos se registraron en los Países Bajos (aumentó de 21.000 a 436.000 toneladas); Francia (aumentó de 18.000 a 142.000); Alemania (aumentó de 18.000 a 215.000 toneladas); Canadá (aumentó de 14.000 a 56.000 toneladas) y la Federación de Rusia (aumentó de 13.000 a 60.000)”... (ICCO, 1999/00:13).

Entre los principales países productores de cacao, el mayor aumento de las moliendas se registró en Ecuador (de 17.000 a 43.000 toneladas), seguido de Côte d'Ivoire (de 10.000 a 235.000 toneladas), Indonesia (de 10.000 a 85.000 toneladas), Malasia (de 10.000 a 115.000 toneladas), Brasil (aumentó de 10.000 a 202.000 toneladas), Ghana (aumentó de 5.000 a 70.000 toneladas) y Nigeria (aumentó de 2.000 a 22.000 toneladas) (ICCO, 1999/00).

Tomando en cuenta la distribución geográfica de las moliendas de cacao en grano, medida como participación porcentual en el total de moliendas mundiales en el año cacaotero 1999/00, se deduce que Europa es la principal región de moliendas (45,7%), destacando la actividad desarrollada en los Países Bajos, Alemania, Reino Unido y Francia.

En segundo lugar se ubica América (28,4%), resaltando Estados Unidos y Brasil. Por otro lado, Asia y Oceanía representaron el 13,6% con respecto al total de moliendas mundiales, siendo los países de mayor participación Malasia e Indonesia. El continente africano ocupó el último lugar (12,3%), destacando Côte d'Ivoire y Ghana (ICCO, 1999/00).

Cuadro No. 5

Los seis países líderes en molienda de Cacao en grano en el Mundo
1990/91, 1993/94 y 1999/2000
(en miles de t)

	1990/91		1993/94		1999/00
MUNDO	2.313	MUNDO	2.508	MUNDO	2.967
1. Alemania	295	1. Países Bajos	331	1. EE.UU	439
2. EE.UU	268	2. EE.UU	317	2. Países Bajos	436
3. Países Bajos	268	3. Alemania	297	3. Côte d'Ivoire	235
4. Brasil	260	4. Brasil	225	4. Alemania	215
5. Reino Unido	145	5. Reino Unido	170	5. Reino Unido	168
6. Côte d'Ivoire	110	6. Côte d'Ivoire	110	6. Francia	142
Σ 6 países	1.346	Σ 6 países	1.450	Σ 6 países	1.635
Σ 6/Mundo	58%	Σ 6/Mundo	58%	Σ 6/Mundo	55%

Fuente: ICCO, 1997/98; 1999/00.

Cálculos propios.

El consumo final de chocolate (tanto el volumen total como los niveles de consumo per cápita) continuó aumentando en la década de 1990. Considerando el consumo final de chocolate, destacan los Estados Unidos, Alemania, Reino Unido, Francia y la Federación de Rusia, como principales países consumidores. Tomando en cuenta el consumo final per cápita, sobresalen Bélgica-Luxemburgo, Suiza, Islandia, Reino Unido y Austria.

Entre los factores determinantes del consumo de cacao y del chocolate se encuentran los precios del grano, el ingreso real per cápita de los países consumidores, el clima, entre otros.

Los precios más bajos del cacao generalmente llevan a precios más bajos del chocolate, aunque con un retardo de uno o dos años (Mistry, 1996). La influencia de los precios sobre el consumo de cacao se produce más al nivel del fabricante del chocolate que del consumidor, puesto que el primero modifica sus formulas de elaboración del chocolate en función de esas variaciones, cambiando la proporción del cacao en el chocolate, a fin de no alterar el precio del producto final (Jouvé y Milly, 1990).

En relación con los ingresos del consumidor y su nivel de vida, algunos estudios plantean que generalmente existe una asociación positiva entre el aumento del ingreso real per cápita en los países consumidores y el aumento del consumo del cacao y del chocolate (Assoumu, 1997; Mistry, 1996).

Así mismo el mayor consumo de chocolate, y por ende de cacao, se produce generalmente en los países fríos de alto ingreso y nivel de vida y con una población joven proclive a los cambios en el consumo (Heijbroek y Konijn, 1995).

Las principales empresas transnacionales procesadoras de cacao y sus derivados son Mars Inc, Nestlé, Hershey Foods, Cadbury Schweppes, Ferrero, Kraft Foods, Meiji Seika Kaisha Ltd, Barry Callebaut, Lindt & Sprungli y Lotte Confectionery Co.

Cuadro No. 6

Los 20 principales países consumidores de Cacao (Consumo equivalente en grano para el cuatrienio 1992/93-1995/96)			
Consumo final		Consumo final per cápita	
País	Miles de t	País	Miles de t
EE.UU	557,1	Bélgica/Lux.	5,73
Alemania	245,3	Suiza	3,97
Reino Unido	189,8	Islandia	3,95
Francia	160,5	Reino Unido	3,26
Fed. Rusa	169,7	Austria	3,14
Japón	119,7	Alemania	3,01
Brasil	95,8	Dinamarca	2,82
Italia	80,1	Noruega	2,82
Bélgica/Lux.	60,2	Francia	2,77
Canadá	59,5	Malta	2,43
España	56,5	EE.UU	2,13
México	47,5	Nueva Zelanda	2,06
Polonia	46,5	Canadá	2,02
Colombia	41,9	Australia	1,91
Australia	34,4	Suecia	1,71
Argentina	32,1	Rep. Eslovaca	1,60
Suiza	27,7	Rep. Checa	1,55
Austria	26,3	Israel	1,48
Países Bajos	22,5	Países Bajos	1,47
China	20,2	España	1,41

Fuente: ICCO, 1997.

4. COMERCIO INTERNACIONAL DEL CACAO

El comercio internacional tiene entre sus finalidades permitir la conexión entre la oferta y la demanda de un producto determinado, propiciando el intercambio entre países.

En el caso particular del cacao, tomando en cuenta una visión sistémica correspondiente al análisis de circuitos agroalimentarios, se identifican diversos actores distribuidos en diferentes fases o niveles (producción, transformación, comercialización y consumo final). En el nivel de comercialización de cacao en grano se pueden distinguir diferentes actores y procesos de comercialización; intervienen así productores, intermediarios (*brokers*), casas de bolsa, empresas consumidoras (transformadoras y comercializadoras de productos con base de cacao) y organizaciones como la ICCO.

De acuerdo con la UNCTAD (2003), en los países productores de cacao existen, en términos generales, tres sistemas de comercialización:

- La Junta de comercialización, sistema conocido como monopolios estatales de comercialización interna y externa del grano.
- Los fondos de estabilización (*Caisse de Stabilisation*); a pesar de que presenta similitudes con la forma anterior, existe menos intervención por parte del Estado ya que el manejo físico del grano se encuentra en manos privadas.

- El libre mercado; en él existen múltiples actores a lo largo de la cadena de comercialización. El Estado no ejerce controles directos sobre la comercialización y los precios son fijados de acuerdo con los que se establecen en el mercado internacional.

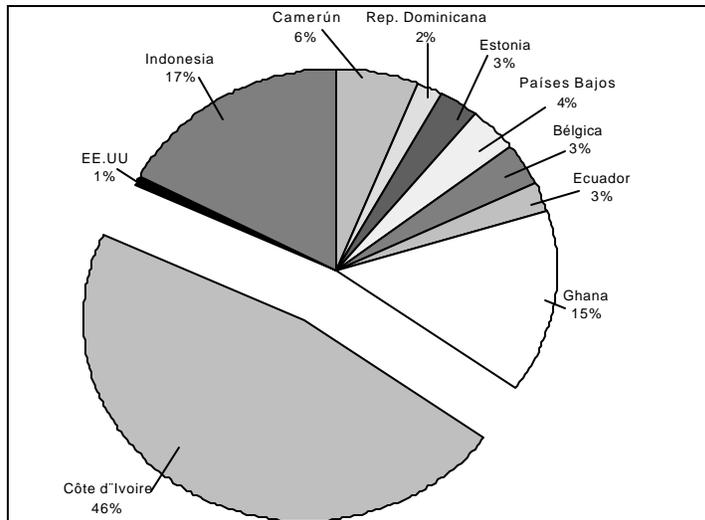
Hasta los años recientes los sistemas de comercialización centralizados prevalecían en casi todos los principales países productores en África Occidental y Central. Con el proceso de apertura comercial, algunos países como Nigeria, Camerún y Côte d'Ivoire han privatizado totalmente sus estructuras de comercialización interna y externa, mientras que en Ghana se han generado situaciones de competencia en la comercialización interna al permitir que los agentes privados autorizados compren el cacao directamente a los productores. Por su parte, Brasil, Indonesia y Malasia son países con una tradición de libre mercado en este sector (UNCTAD, 2003).

Las principales variables a estudiar en el comercio internacional del cacao son la exportación, la importación y el precio. Según Cartay (1999b), el cacao es uno de los productos agroalimentarios de mayor penetración en el mercado mundial, considerando que en valor este comercio es equivalente al del té y representa un tercio del valor del comercio internacional del café.

4.1. EXPORTACIÓN

Los principales países exportadores de cacao en grano corresponden a los principales productores. Sin embargo, países como Brasil y Malasia, que han ocupado un lugar importante en la producción mundial, no son grandes exportadores debido al significativo tamaño de la industria de transformación nacional. En América Latina, algunos países productores como Ecuador y República

Gráfico No. 3
Países exportadores de Cacao en Grano



Fuente: elaboración propia, con base en ICCO (2002).

Dominicana exportan cantidades superiores a las registradas por Brasil.

Actualmente más del 60% de la exportación mundial de cacao en grano se encuentra concentrada en los países de África y Asia, especialmente, Côte d'Ivoire, Ghana e Indonesia. Las exportaciones registradas por los países no productores obedecen a reexportaciones que realizan algunas empresas consumidoras en países tradicionalmente importadores como EEUU, Países Bajos, Bélgica y otros países de Europa.

5. PRECIOS

5.1. DETERMINANTES DE LOS PRECIOS EN EL MERCADO MUNDIAL DE CACAO

Los dos principales mercados para el cacao en grano se encuentran localizados en Nueva York (*The New York Stock Exchange*) y Londres (*London Terminal Commodities Market*). Estos operan bajo dos modalidades: en los mercados actuales o físicos y, los contratos a futuros y opciones. El precio diario para el cacao en grano se calcula usando el promedio de las cifras de los tres primeros meses de nego-

4.2. IMPORTACIÓN

Cuadro No. 7

**Importación de Cacao en grano por Continente
1970-2002
(en miles de t)**

Continente	1970		1980		1990		2002	
	Mt	%	Mt	%	Mt	%	Mt	%
Mundo	1.118.799	-	1.070.076	-	1.766.261	-	2.461.973	-
Europa	612.946	54,7	685.657	64,0	1.113.861	63,0	1.476.381	64,6
América Latina y El Caribe	25.655	2,3	4.427	0,4	4.357	0,2	67.989	2,9
América del Norte desarrollada	300.868	26,8	162.266	15,0	360.369	20,0	375.257	16,4
Asia	44.926	4,0	68.286	6,3	171.340	9,7	349.339	15,3
África	14.866	1,3	8.612	0,8	10.377	0,6	14.554	0,7

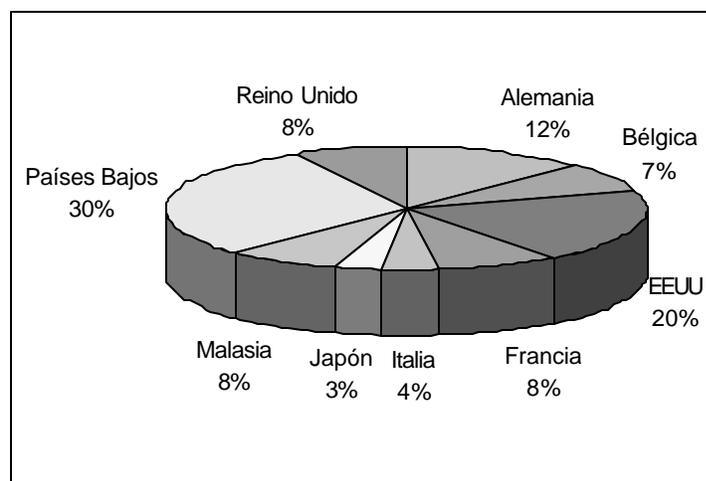
Fuente: FAO 1970/80/90/2002.
Cálculos propios.

Los datos anteriormente presentados apoyan las conclusiones del análisis del consumo mundial del cacao. Con base en esta información se puede determinar que el mayor volumen de importación se concentra en los países de Europa y de América del Norte desarrollada (Estados Unidos y Canadá). Por más de cuatro décadas los países europeos han registrado más del 50% de la importación de cacao, destacando como importadores tradicionales: Alemania, Países Bajos, Bélgica, Reino Unido, Francia y hasta principios de los noventa la URSS que actualmente se denomina Federación Rusa. Este mercado es abastecido mayoritariamente por los países de África.

La región de América del Norte Desarrollada concentró hasta el año 1990 más del 20% del volumen total de la importación, valor que experimentó una caída en los últimos años, ubicándose en 16% en el año 2002. Este mercado es abastecido regularmente por los países productores de América Latina y El Caribe.

Por otra parte, algunos países de Asia (principalmente Japón, Malasia y Singapur) representan el mercado con mayor crecimiento en los últimos años; actualmente más del 15% de la importación de cacao en grano. Sus principales proveedores son Indonesia, Malasia, Ecuador y otros países de América del Sur.

**Gráfico No. 4
Países exportadores de Cacao en Grano
2002**



Fuente: elaboración propia, con base en ICCO (2002).

ciación más cercanos del futuro activo en el mercado terminal del cacao de Londres y en el intercambio del café, del azúcar y del cacao de Nueva York a la hora del cierre de Londres (ICCO, 2002).

5.2. FACTORES DETERMINANTES DE LA FIJACIÓN DEL PRECIO DEL CACAO

Los precios internacionales del cacao en grano se establecen de acuerdo con la oferta y la demanda del rubro en el mercado mundial. Sin embargo, el cultivo del cacao y sus precios se comportan de forma cíclica. Las tendencias al alza y baja de los precios por períodos determinados, afectan directamente las condiciones de oferta y demanda del grano.

Existen factores determinantes de los precios mundiales del grano relacionados con la oferta y la demanda. Entre ellos los más importantes son los factores climáticos adversos al cultivo, las expectativas de los productores y consumidores sobre el comportamiento del mercado del grano, los niveles de inventarios de las empresas consumidoras y los requerimientos del mercado. Además existen factores en el entorno del mercado relacionados con aspectos políticos, económicos, desastres naturales, entre otros, que eventualmente puedan desestabilizar el mismo. No obstante, la incidencia de estos factores en el mercado depende de la participación del país productor o consumidor que presente el conflicto. Así, por ejemplo, se puede citar el caso del primer golpe de Estado en Côte d'Ivoire en diciembre de 1999 (El Universal, 1999), proveedor del 40% de la oferta mundial del grano; y más recientemente, en el año 2002, el estallido de conflictos sociales y políticos que motivó el alza de los precios del grano en el mercado de futuros de Nueva York y en el precio de productos manufacturados (ASERCA, 2003). Así mismo, del lado de la demanda, la caída del bloque soviético en diciembre de 1991 disminuyó el consumo de 140.000 t a 25.000 t en ese año (Cartay; 1999a).

Los factores climáticos adversos al cultivo han obligado a las empresas consumidoras a trazar estrategias de acumulación de inventarios. De esta forma en las épocas de mayor consumo se logra mantener un volumen de contingencia, el cual les permite asegurar la materia prima para el procesamiento. Esta medida disminuye la demanda y en consecuencia deprime los precios internacionales. Los productores de cacao, generalmente, mantienen una alta rotación del rubro con el fin de evitar contaminación, daños físicos y deterioro en la calidad del grano.

Por otra parte la contracción en la producción y niveles de sobreoferta en los grandes países productores y exportadores (Côte d'Ivoire, Ghana, Malasia, Indonesia), incide directamente en la fijación de precios internacionales.

Por el contrario, cuando se mantiene una tendencia a la disminución de los precios, los productores de cacao no se incentivan y abandonan las plantaciones para dedicarse a otros cultivos. En el caso de la demanda, la disminución de los precios aumenta el consumo de las empre-

sas procesadoras, pero no para el procesamiento a corto plazo, sino para acumular inventarios. La disminución de la oferta en el largo plazo, permite el agotamiento de los inventarios de las empresas, lo cual provoca escasez del grano y recupera nuevamente los precios.

Todos los factores mencionados anteriormente determinan la condición cíclica del cultivo y las constantes fluctuaciones de los precios. Para ello, organizaciones como la ICCO, actúan como reguladoras de fuertes fluctuaciones en los precios, con la finalidad de estabilizar y proteger a los actores del mercado (productores y consumidores).

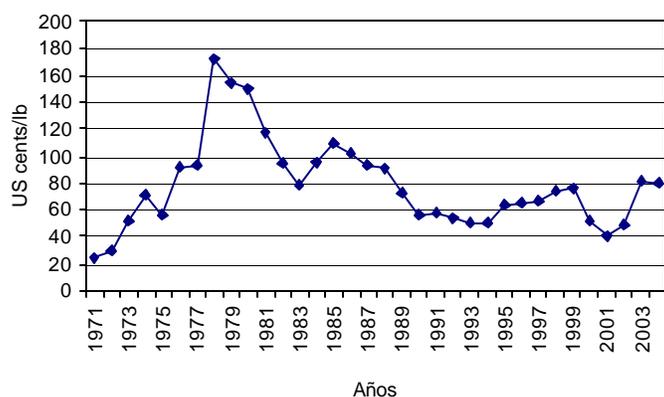
Así mismo, la calidad del grano es un factor importante en la fijación de los precios. De acuerdo con las exigencias del cliente importador, se establecen dos casos: sobrepuestos o descuentos sobre la base del precio internacional de los cacaos de Côte d'Ivoire y Ghana.

El sobrepuesto del cacao es conocido como el *precio premium* y depende del tipo de grano, la fermentación y la confiabilidad del exportador. El grano fino de primera, y los extrafinos son internacionalmente conocidos por su nombre y origen. Algunos cacaos corrientes, por su homogeneidad y calidad reciben también una prima pero inferior a la de los finos aromáticos. Entre ellos son conocidos algunos granos de Ghana, Côte d'Ivoire, y los cacaos corrientes venezolanos que reciben un precio *premium*, entre ellos se conocen el Río Caribe, Caracas Natural y Sur del Lago Natural.

En aquellos contratos en los que el cacao no reúne las condiciones de calidad y entrega oportuna inicialmente establecidas se aplica un descuento con base en el precio internacional del cacao. Con cierta frecuencia se han descubierto cargamentos cuyas características no se corresponden con las estipuladas en el contrato. Tales circunstancias han conducido al desprestigio y escasa confiabilidad en este tipo de proveedores, cuyas consecuencias negativas para los países proveedores se traducen en menores precios percibidos (con la disminución de ingresos que ello supone), aunado a la merma de sus exportaciones debida a la pérdida de credibilidad.

A partir de la década de 1970 los precios del cacao en grano experimentaron un aumento considerable debido al crecimiento de la demanda, el estancamiento de la producción y la reducción de los *stocks*. En los años ochenta se evidenciaron ciertas dificultades en la economía cacaotera mundial como resultado de la aparición de nuevos productores (como Malasia e Indonesia) y la competencia de los productos oleaginosos. Esto condujo a una producción excedentaria de cacao desde 1985, incrementando los niveles de inventarios y repercutiendo desfavorablemente sobre los niveles de cotizaciones de cacao y los ingresos por exportación de los países productores.

Gráfico No. 5
Precios promedio nominales anuales de Cacao en Grano 1970-2003 US cents./lb.



Fuente: elaboración propia, con base en ICCO (varios años).

Además, en este periodo existe un factor institucional relacionado con estructuras de comercialización monopolizadas por el Estado. A partir de mediados de la década de 1990 el precio del cacao comenzó a recuperarse gradualmente, vinculado fundamentalmente a las políticas de liberación y apertura de mercados y el incremento de la demanda de los países asiáticos. A pesar de una leve recuperación en los años noventa, los precios del cacao en grano son bajos en comparación con los precios registrados en los años setenta (ICCO, 2003).

A partir del 2000 hasta la actualidad los precios del cacao han mantenido una leve tendencia decreciente a pesar de una recuperación registrada en el año cacaotero 2002/03. La baja en los precios ha estado determinada por el crecimiento de la demanda satisfecha con reducción de inventarios sin correspondencia de una oferta en aumento. La producción en estos últimos años ha estado afectada por factores climáticos adversos al cultivo, la diseminación de enfermedades en las principales áreas cacaoteras del mundo y los problemas políticos en África Occidental. Sin embargo el aumento del consumo ha estado determinado por el aumento de la demanda de polvo de cacao en países de Asia, América Latina y Europa Oriental, así como un pequeño aumento en los países tradicionalmente consumidores como respuesta positiva a los precios bajos y al crecimiento económico sostenido en los mismos (ICCO, 2002/03).

De acuerdo con algunos especialistas de la ICCO los pronósticos para los próximos años indican que la demanda mundial generalmente superará la oferta mundial, estimulando aumentos en el precio del cacao debido al agotamiento de los inventarios (ICCO, 2004).

CONCLUSIONES

El cacao se cultiva principalmente en África, América Central y del Sur, Asia y Oceanía. Aproximadamente el 68% de la producción mundial de cacao se produce en África, siendo el país líder Côte d'Ivoire, seguido de Ghana, Nigeria y Camerún. Los países de América Central y del Sur representan un 15% de la producción mundial de cacao, siendo los principales proveedores Brasil y Ecuador. El resto se cultiva en Asia y Oceanía, donde Indonesia y Malasia ocupan los primeros lugares como productores en esta región. Esta concentración de la producción corresponde a una franja estrecha que tiene como eje la línea ecuatorial, tomando en cuenta las exigencias de clima y físicas del cacaotero.

Así mismo es importante resaltar que en la evolución de la producción de cacao en grano en el siglo XX se ha observado un cambio significativo en la distribución geográfica del cultivo, ya que el aporte productivo del continente africano pasó de 18% en el año cacaotero 1900-01, a 68% en 1997-98. En contraste, América disminuyó su participación de 78% a 15% respectivamente en los años considerados.

Adicionalmente se puede señalar que en el año 2003 no se observaron grandes cambios en cuanto a los principales productores de cacao en el mundo, por cuanto el continente africano sigue siendo el mayor productor con 59% de la oferta mundial, liderizado por Côte d'Ivoire con 1.000.000 toneladas que aportan el 34% de la producción mundial.

El cacao ordinario o Forastero representa aproximadamente un 95% de la producción mundial, proveniente de los países de África Occidental y Brasil, mientras que la oferta mundial de cacao fino o de aroma (Criollos y Trinitarios) producidos en América Central y del Sur o en Las Antillas, es relativamente reducida y representa aproximadamente el 5% del cacao producido en el mundo. Cabe destacar que estos últimos han sido sustituidos por los cacaos Forasteros y esto no tiene que ver con la calidad del grano sino más bien con la insuficiencia de la oferta y la escasa competitividad de los cacaos criollos.

De acuerdo con información suministrada por la ICCO (1999; 2003), entre el periodo 1970/71 y 2002/03, la producción mundial de cacao en grano creció 1,9 veces; la tendencia general ha continuado siendo ascendente, aunque se ha producido una disminución de las tasas de crecimiento en comparación con las observadas durante la década de 1980.

A partir de 1996 se produjo un descenso de la producción mundial de cacao. Sin embargo los pronósticos de largo plazo de la ICCO vislumbran un crecimiento de esta variable en los próximos años, dado el aumento de la superficie cultivada en Indonesia y los incrementos de la

productividad logrados con las variedades de híbridos de cacao recién sembrados en Côte d'Ivoire y Ghana que producirán una mayor oferta. Otro aspecto interesante es que en términos geográficos existe una diferencia sustancial entre los países productores y los países consumidores de cacao en grano.

El consumo de cacao desde finales de la década de 1990 se ha incrementado a una tasa mayor que la producción. Esto se debe al aumento de los inventarios por parte de los países consumidores, lo cual ha permitido satisfacer el aumento en la demanda. El mayor consumo de cacao (en términos de molienda) corresponde a los Estados Unidos, Países Bajos, Francia y Reino Unido. No obstante, un tercio aproximadamente del cacao en grano del mundo se procesa en los países productores, principalmente para exportar productos semielaborados (pasta, manteca, torta y polvo de cacao) a las empresas manufactureras en los países desarrollados. Los países productores de cacao que han incrementado el volumen de moliendas en los últimos años son: Côte d'Ivoire, Brasil, Malasia, Indonesia, Ghana y Nigeria.

Por su parte el consumo final de chocolate (tanto el volumen total como el nivel de consumo per cápita) continuó aumentando en la década de 1990. Considerando el consumo final de chocolate, en volumen total, destacan como principales países consumidores Estados Unidos, Alemania, Reino Unido, Francia y la Federación de Rusia. Tomando en cuenta el consumo final per cápita, sobresalen Bélgica-Luxemburgo, Suiza, Islandia, Reino Unido y Austria.

En relación con el comercio internacional del cacao en grano, la mayoría de los países que tradicionalmente mantenían sistemas de comercialización centralizados han transformado su estructura interna y externa hacia un esquema privatizado, de libre mercado y más competitivo. Esto ha originado situaciones de competencia que propician el mejoramiento de la calidad del grano y el sistema de comercialización.

Por otra parte la exportación de cacao en grano se ha concentrado históricamente en los países productores, a excepción de aquellos que mantienen un alto nivel de molienda interna, como es el caso de Brasil y Malasia. Por lo tanto, del 68% de la producción mundial que se encuentra concentrada en África y Asia, 60% es destinado al mercado exportador. Sin embargo, existen algunos países tradicionalmente importadores que realizan reexportaciones de cacao en grano y en forma de subproductos, como el caso de los EE.UU., Países Bajos, Bélgica, entre otros.

Así mismo, la importación mundial de cacao en grano se encuentra altamente concentrada en los países consumidores. Por ello, Europa y América del Norte desarrolla-

da se han mantenido como los principales destinos de esta variable. A pesar de que en la última década algunos países de Asia han aumentado considerablemente su volumen de importación, no han logrado sustituir este mercado. Sin embargo, estos países asiáticos son considerados actualmente el destino importador con mayor crecimiento, lo cual los convierte en un mercado potencialmente en aumento para los próximos años.

El precio como una de las variables del comercio internacional del cacao, ha estado determinado por un conjunto de factores que le otorgan características cíclicas a la producción y al mercado. No obstante, en los últimos años debido a la privatización de las empresas comercializadoras y la apertura comercial de la mayoría de los países exportadores, la calidad del grano ha retomado una significativa importancia en la fijación del mismo. Pero, a pesar de que la calidad sea un determinante de competitividad en el mercado, ésta no ha logrado incentivar considerablemente la oferta de cacao finos, ya que actualmente no supera el 5% de la producción mundial.

Finalmente es importante destacar que las negociaciones de los miembros de la Organización Mundial de Comercio para continuar el proceso de reforma del comercio agropecuario se iniciaron a principios del 2000. En noviembre de 2001, en la Conferencia Ministerial celebrada en Doha, las negociaciones sobre agricultura pasaron a formar parte del todo único cuyas negociaciones han de finalizar a más tardar el 1º de enero de 2005. La Declaración de Doha reconfirma el objetivo a largo plazo de establecer un sistema de comercio equitativo y con orientación de mercado, sustentado en reformas encaminadas a lograr mejoras en el acceso a los mercados, reducciones de subvenciones a la exportación y disminuciones sustanciales de las ayudas internas causantes de distorsiones del comercio. Los países productores de cacao no escapan a este contexto; en consecuencia deberán activar los procesos de transformación necesarios a fin de alcanzar y/o mantener la competitividad en el mercado mundial, generando una producción con el máximo valor agregado, propiciando además la equidad y el bienestar socioeconómico de la población.

Así mismo, como se mencionó anteriormente, el mercado mundial de cacao fino o de aroma representa apenas un 5% de la producción mundial de cacao en grano, lo que aunado a la pérdida del prestigio en los mercados internacionales, plantea que las perspectivas para el mercado de cacao fino o de aroma no serán prometedoras a menos que se haga un notable esfuerzo dirigido a revertir estas tendencias. No obstante, en los últimos años se ha venido incrementando la demanda de cacao fino o de aroma, con el desarrollo de líneas de chocolate negro de calidad excepcional y un modesto aumento de la demanda de

artículos de confitería de alta calidad. Tomando en cuenta esta tendencia, es importante resaltar que tanto la producción como la comercialización de cacao fino o de aroma, es una empresa de largo plazo, que exige recuperar el prestigio perdido y convencer a los compradores acerca de la calidad del producto y la confiabilidad como fuente segura de suministro.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

APOYOS Y SERVICIOS A LA COMERCIALIZACIÓN AGROPECUARIA (ASERCA). 2003. *Mercado internacional del cacao*. (En: <http://www.infoaserca.gob.mx>; consulta: 2 de julio de 2003).

ASSOUMU, Jean. 1977. *L'économie du cacao*. Paris: J-P. Delarge Editeur.

BRADEAU, Jean. 1970. *El cacao*. Barcelona: editorial Blume.

CAPRILES de REYES, Lilian. 1997. "La situación fitosanitaria del cacao en Venezuela". I Congreso Venezolano del Cacao y su Industria. Maracay, Venezuela, noviembre.

CARTAY, Rafael. 1999a. *La economía del cacao*. Proyecto CONICIT No. 96001539. Agenda Cacao. Informe No.1. Universidad de Los Andes. Centro de Investigaciones Agroalimentarias. Mérida, Venezuela: mimeografiado.

CARTAY, Rafael. 1999b. *El mercado mundial del cacao*. Proyecto CONICIT No. 96001539. Agenda Cacao. Universidad de Los Andes. Centro de Investigaciones Agroalimentarias. Mérida, Venezuela: mimeografiado.

CARTAY, Rafael. 1999c. *Una aproximación al mercado mundial del cacao fino o de aroma*. Proyecto CONICIT No. 96001539. Agenda Cacao. Informe No.3. Universidad de Los Andes. Centro de Investigaciones Agroalimentarias. Mérida, Venezuela: mimeografiado.

CARTAY, Rafael; GHÉRSI, Gérard. 1996. *El escenario mundial agroalimentario*. Convenio Universidad de Los Andes-Fundación Polar. Caracas: editorial Arte.

CENTRO DE COMERCIO INTERNACIONAL UNCTAD/GATT. 1987. *Cacao. Guía del comerciante*. Ginebra: UNCTAD/GATT.

CENTRO DE COMERCIO INTERNACIONAL UNCTAD/GATT. 1991. *Cacao fino o de aroma. Estudio de la producción y el comercio mundial*. Ginebra: UNCTAD/GATT.

COMISIÓN ECONÓMICA DE AMÉRICA LATINA. 2003. *Anuario estadístico de América Latina y El Caribe 2002*. (En: <http://www.eclac.org>; consulta 3 de mayo de 2004).

EL UNIVERSAL. 1999. Caracas, Venezuela, 25/12.

FAO. 2003. *FAOSTAT Database results*. (En: <http://www.fao.org>; consulta: 30 de junio de 2003).

HEIJBROEK, A. M. A.; KONIJN, R. J. 1995. *The cocoa and chocolate market*. Utrecht: Radobank Netherlands.

INTERNATIONAL COCOA ORGANIZATION. 2003. *Lanzamiento de prensa – boletín trimestral de la estadística del cacao*. (En: <http://www.icco.org> (consulta: 30 de junio de 2003).

INTERNATIONAL COCOA ORGANIZATION. 2002. *Press release-quarterly bulletin of cocoa statistics*. (En: <http://www.icco.org>; consulta: 14 de agosto de 2003).

INTERNATIONAL COCOA ORGANIZATION 2001. *Producción del grano de cacao del mundo a partir de 1989 a 2000*. (En: <http://www.icco.org>; consulta: 30 de junio de 2003).

INTERNATIONAL COCOA ORGANIZATION 2000. *¿Por qué la producción de los granos de cacao en Malasia ha caído drásticamente en la década pasada?* <http://www.icco.org> (consulta: 30 de junio de 2003).

INTERNATIONAL COCOA ORGANIZATION. 1999/00. *Reporte anual de estadísticas del cacao*. (En: <http://www.icco.org>; consulta: 14 de agosto de 2003).

INTERNATIONAL COCOA ORGANIZATION. 1997/98. *Boletín trimestral de estadísticas del cacao*. Londres: ICCO, vol. 2, No. 2.

INTERNATIONAL COCOA ORGANIZATION. 1997. *Evaluación de los movimientos de la oferta y demanda mundiales de cacao: evolución del consumo mundial del cacao*. Londres: ICCO/55/10, 10-14 marzo.

INTERNATIONAL COCOA ORGANIZATION. 2002/03. *Informe Anual*. Londres: ICCO.

INTERNATIONAL COCOA ORGANIZATION. 2004. *Price trends*. (En: <http://www.icco.org>; consulta: 02 de agosto de 2004).

JOUVÉ, Paul; DE MILLY, Hubert. 1990. *Competitivité du Cacao Africain*. Paris: Ministère de la Coopération et du Développement.

LERY, Francois. 1971. *Le cacao*. Paris: Presses Universitaires de France. Que sais-je? No. 644.

MISTRY, Navin. 1996. "El consumo mundial del cacao". Salvador Bahía, Brasil: 12 Confederación Internacional de la Investigación del Cacao. 17/23 noviembre.

RAMOS, Gladys; RAMOS Pedro et al. 2000. *Manual del productor del cacao*. Mérida (Venezuela): FONAIAP-FUNDACITE-FONCAO.

ROLDÁN, Diego; SALAZAR, Marcela; TEJADA, Manuel; ORTIZ, Ximena. 2003. *La Cadena del Cacao en Colombia*. Documento de trabajo No. 13. (En: <http://www.agrocadenas.gov.co>; consulta: 2 de agosto de 2004).

UNITED NATIONS CONFERENCE ON TRADE AND DEVELOPMENT (UNCTAD). 2003. *Información de mercado sobre productos básicos*. (En: <http://www.unctad.org>; consulta: 2 de julio de 2003).